



MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Carpaccio di ricciola, panna acida e caviale di salmone

Amberjack carpaccio, sour cream and salmon caviar



Capésante alla griglia, crema di zucca al burro salato e finferli

Grilled scallops, pumpkin cream with salted butter and chaterelles



Pepite di baccalà fritte, zucchine in fiore e maionese al plancton

Cod fish nuggets fried, courgettes in bloom and plankton



Ravioli alla burrata, fagiolini e alici Cantabriche

Ravioli filled with burrata cheese, green beans and Cantabrian anchovies



Gnocchetti di patate, funghi porcini e gamberi

Homemade dumplings, porcini mushrooms and prawns



Cefalo alla piastra, crema di patate, cavoletti e radicchio di Chioggia all'aceto rosso

Grilled grey mullet, potatoes cream, sprouts and Chioggia radicchio with red vinegar



Triglie scottate, vongole, carciofi, purée di sedano rapa e cialda di pane

Grilled red mullets, clams, artichokes, celeriac purée and wafer bread



Bavarese al cioccolato bianco e frutti rossi

Bavarian cream with white chocolate and red fruits

Menu a 8 portate: 110.00 € a persona

8 courses tasting menu: 110.00 € per person

Il sommelier consiglia:

8 vini al bicchiere che accompagnano il menu

Sommelier's suggestion:

8 wines by the glass paired with this menu

45,00

Il menu degustazione viene realizzato per tutto il tavolo
The tasting menu is for the enjoyment of the entire table